植物名實圖考

植物名實圖考卷之四

固始吳其濬著

蒙自陸應穀校刊

蔬類

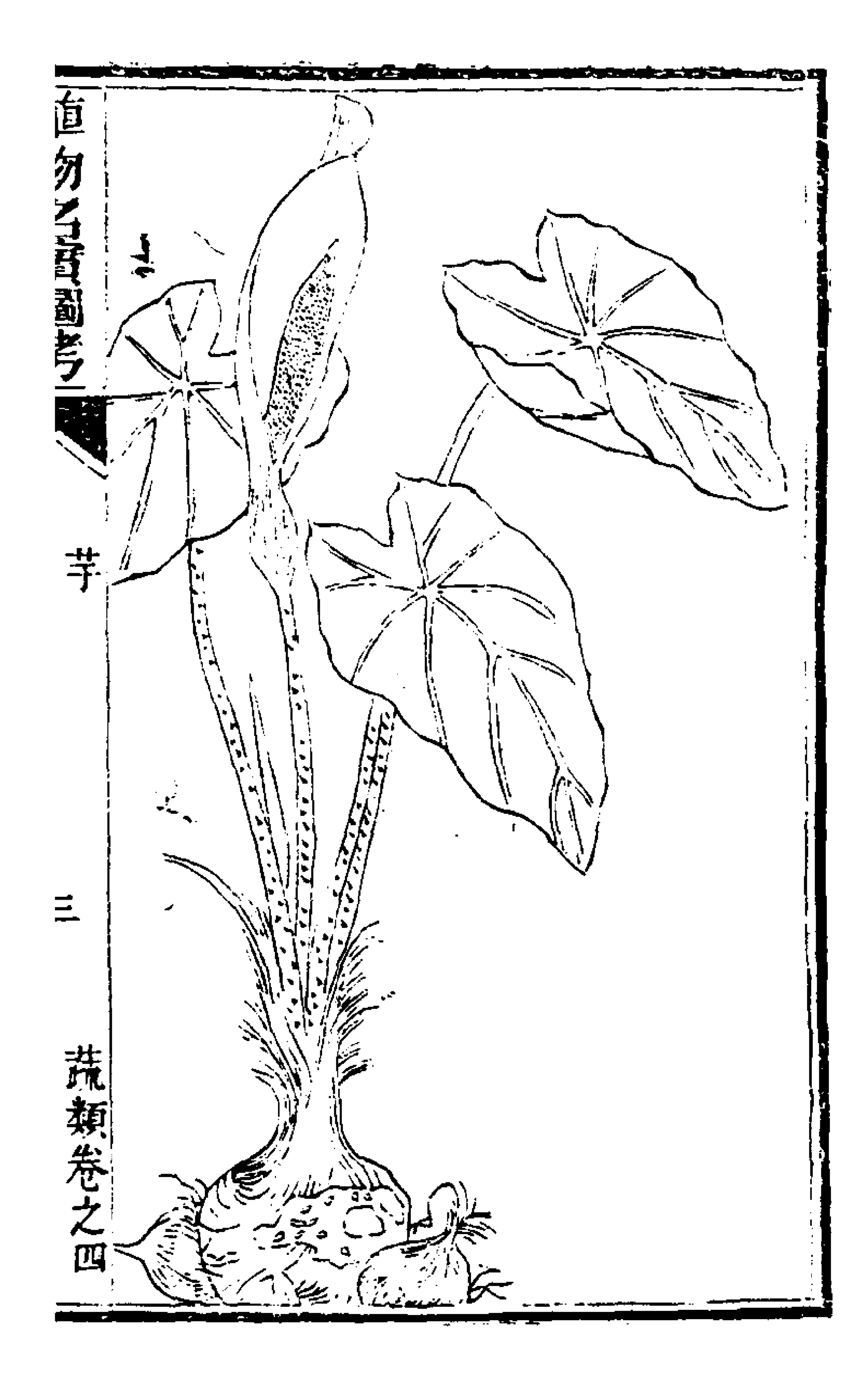


菾菜

菾菜別錄中品卽莙薘菜湖南謂之甜菜有紅莖者不中噉人種以爲玩　按莙薘嘉祐本草始著錄李時珍以菾甜聲近遂併爲一物然與諸說葉似升麻及蒴藋皆不類姑仍其說菜味甜而不正品最劣易種易肥老圃之惰孏者植之與唐本注蒸炰食之大香美殊異又夏月與菜作粥食解熱近時亦無以爲粥者滇本草治中膈冷痰存於胃中不可多食滇多珍蔬固宜見擯

雩婁農曰人之嗜甘同也甘而苦者雋甘而酸者爽甘而辛者

蔬甘而鹹者津一於甘若琴瑟之專壹誰能聽之然甘而清甘而腴猶有嗜者嗜之久則齒𧏙與胃蚘蠶生焉穀之飛亦爲蠱甘而無所制也至甘而濁且邪則士大夫農圃皆賤之菾菜是也人之以甘悅人者多矣而有悅有不悅豈獨非同嗜乎毋亦如菾之濁且邪爲人所賤耶諛人者好諛者必能辨之



芋

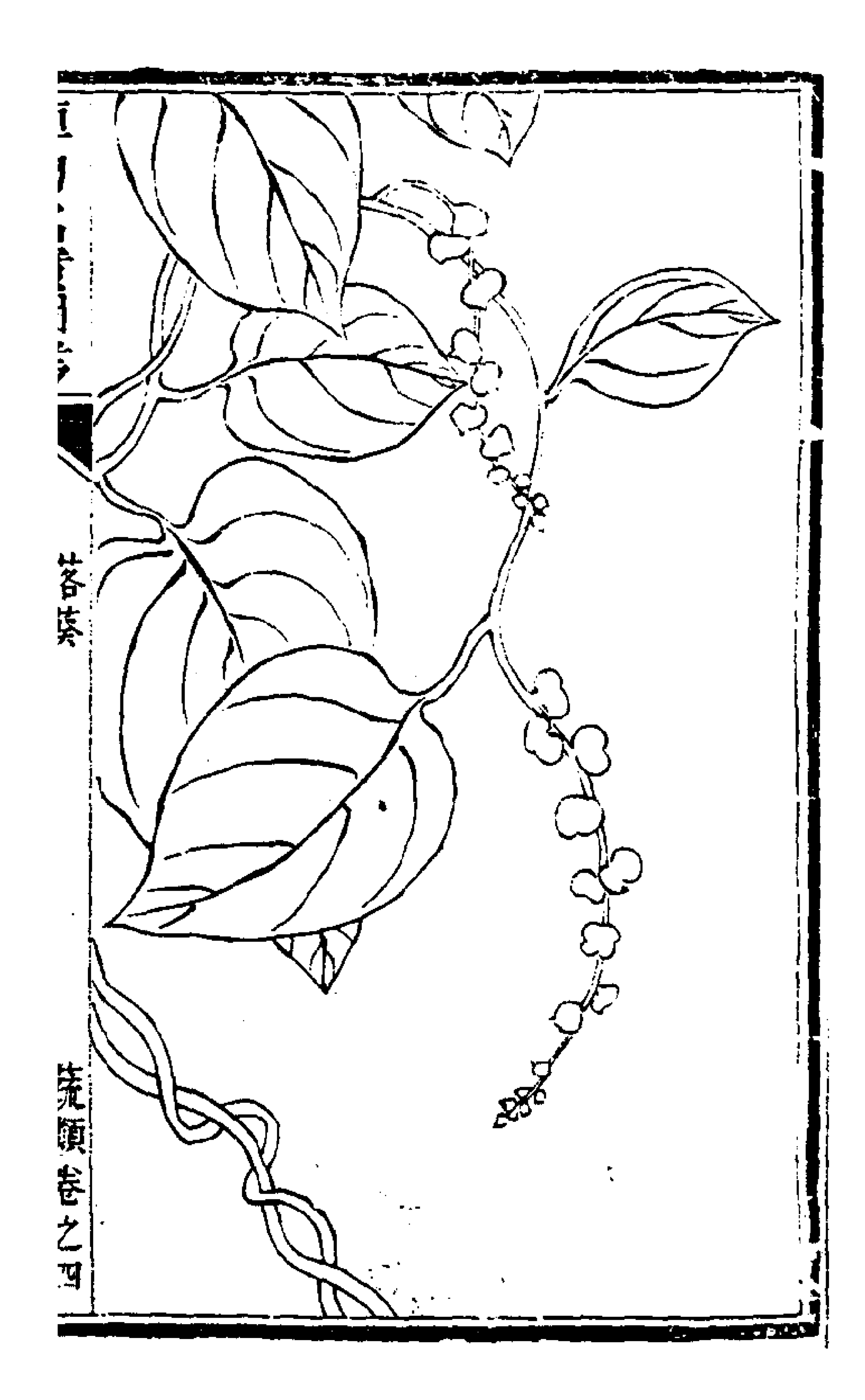
芋

芋別錄中品芋種甚夥大小殊形湖南有開花者一瓣一蕊長三四寸色黃野芋毒人山間亦多嶺南滇蜀芋名尤衆南寧府志宜燥地者曰大芋宜濕地者曰麪芋有旱芋狗爪芋水芋璞芋韶芋蒙自縣志有棕芋白芋麻芋會同縣志有冬芋水黎紅口彈子薑芋大頭風芋瓊山縣志有雞母芋東芋石城縣志有青竹芋黃芋番芋瑞安縣志有兒芋麪芋蓋未可悉數滇海虞衡志以爲滇芋巨卯天下殆未確礼璞謂滇芋熟早味美莪可作羹蘇玉局玉糝羹詩有香如龍涎味如牛乳之誇而山谷詠

著蘋有畧無風味笑蹲鴟之貶放翁則曰莫笑蹲鴟少風味賴渠撐拄過凶年枵腸轉雷玉延黃獨托以爲命亦安所擇然只是詠蹲鴟耳若三吳芋奶滑嫩如乳調以蔗飴入喉自下亦何甘讓居玉延下耶又農政全書謂芋汁洗膩衣潔白如玉東坡雜記云蜀人接花果皆用芋膠其餘波尙供民用如此枯葉煨芋自是山人辟穀宿糧若雲仙雜記燒絶品炭以龍腦裹煨芋魁山家淸供大耐糕以大芋去皮心焯以白梅甘草塡以松子欖仁豈復有霜曉風味唐馮光進校文選解蹲鴟云卽是著毛蘿蔔肉食之人何由識農圃中物矣唯面牆

雩婁農曰滇之芋有根紅而花者其狀與海芋南星同類也斷其花之莖剝而煠之烹以五味比芥藍焉根盤不可食夫蹲鴟濟世厥功實偉章貢之間瀟湘之曲其為芋田多矣不覩其荂間有之詫為異怯者或懼其為鴆滇人飽其魁而羹之而煨之而屑之又獨得有花者而餐之儷於蒼與藿草木之在滇者抑何阜耶萬物生於東成於西滇居西南歲多閶闔風物在秋而遒精華聚而升故木者易華草者易榮晝煦以和夜揫以肅發之收之勿俾其洩早花而遲實物勞而不憊然滇之地有伏而羨有臘而苞景朝多陰景夕多風直其偏也惟大理以東北致

役乎坤



落葵

落葵別錄下品爾雅終葵繁露注承露也大莖小葉華紫黃色

卽臙脂豆也湖南有白莖綠葉者謂之木耳菜尤滑


蘩蔞

蘩蔞

蘩蔞別錄下品爾雅蔜蕿蔞注今蘩蔞也或曰雞腸草唐本相承無異李時珍以爲鵝兒腸非雞腸今陰濕地極多

雩婁農曰余初至滇見有粥鵝腸菜於市者甚怪之以爲此江湘間盈砌彌坑結縷糾蔓薙夷不能盡者及屢行圃不獲一見命圃丁蒔之畦中亦不甚蕃始知滇以鬻而售也李時珍以爲易於滋長故曰滋草殆不然矣滇城郭外皆田疇無雜草木而山花之可簪可瓶野草之可藥可浴根核果蓏之可茹可玩者羅羅皆持以入市故不出戶庭而四時之物陳於几案

雞腸草

雞腸草

雞腸草別錄下品李時珍辨別鵝腸雞腸二物甚晰但雞腸俗名亦多今以救荒本草雞腸菜圖之

蕺菜

蕺菜

蕺菜別錄下品卽魚腥草開花如海棠色白中有長綠心突出以其葉覆魚可不速餒湖南夏時煎水爲飲以解暑爾雅蘵黃蒢注草似酸漿華小而白中心黃江東以作葅通志以爲卽蕺蕺蘵音近其狀亦相類吳越春秋越王嘗糞惡之遂病口臭范蠡令左右食岑草以亂其氣注岑草蕺也凶年飢民劚其根食之齊民要術有蕺葅法今無食者醫方亦鮮用唯江湘土醫蒔爲外科要藥遵義府志側耳根卽蕺菜荒年民掘食其根本草味辛山陰縣志味苦損陽消髓聊綴溝壑瘠耳



蕓薹菜

蕓薹菜

蕓薹菜唐本草始著錄卽油菜冬種冬生葉薹供茹子爲油莖肥田農圃所亟菜爲五葷之一非唯道家所忌士大夫亦賤之然有油辣菜油青菜二種辣菜味濁而肥莖有紫皮多涎微苦武昌尤喜種之每食易厭油青菜同菘菜冬種生薹味清而腴逾於蒿筍佐菌蕈羹滑美無倫以厠葱韭可謂蒙垢李時珍以爲羌隴氐胡其地苦寒冬月種此故謂之寒菜今北地凍圃如綦有此素蔬老傖不擅酪矣近時沿淮南北水旱之後冬輒穰種於田民雖菜色道免饑饉穭生亦時有之若其積雪初消和

風潛扇萬頃黃金動連山澤覺桃花淨盡菜花開語為倒置古人詩如范石湖菘心青嫩芥薹肥楊誠齋菘薹正自有風味皆指芥菜得非以其葷而不置齒牙間乎



蘹香

蘹香

蘹香唐本草始著錄圃中亦種之土呼香絲菜



瓠子

瓠子

唐本草注瓠味皆甘時有苦者面似越瓜長者尺餘頭尾相似與甜瓠瓠體性相類但味甘冷通利水道止渴消熱無毒多食令人吐　按瓠子方書多不載而唐本草所謂似越瓜頭尾相似則即今瓠子非匏瓠也滇本草瓠子又名龍蛋瓜又名天瓜味甘寒治小兒初生周身無皮用瓠子燒灰調菜油搽之甚效又治左癱右瘓燒灰用酒服之亦治痰火腿足疼痛烤熱包之即愈又治諸瘡膿血流潰楊梅結毒橫擔魚口用蕎麪包好入火燒焦去麪爲末服之最效作藥服之不宜多恐腹痛心寒嘔

吐葉治瘋癲發狂根治痘瘡倒靨子煨湯服治啞瘴夷人治擠
瘡跌打損傷擦之甚效用生薑同服治咽喉腫痛甚效按所治
症甚夥而自來本草遺之足以補闕



萊菔

萊菔

萊菔爾雅葖蘆葩注葩宜爲菔唐本草始著錄種類甚夥汁子皆入藥滇海虞衡志滇產紅蘿蔔頗奇通體玲瓏如胭脂最可愛玩至其內外通紅片開如紅玉板以水浸之水卽深紅粵東市上亦賣此片然猶以蘇木水發之兹則本汁自然之紅水也羅次人刨而乾之以爲絲拌糟不用紅麴而其紅過之寧州志蘿蔔紅者名透心紅移去他郡則變亦卽此食法生熟皆宜東坡詩中有蘆菔根尚含曉露淸以蔓菁同爲羹固可鬬勝酥酪至拙根爛煮研米爲糝覓骨助胃不必以味勝矣寇萊公同地

黃並餌髭鬚早白物性相制驗之不爽近人服何首烏者食之亦能白髮蓋引消散之品入血分也消食醒酒紀載備述小說謂一老醫病嗽飲村民煮蘿蔔乾水稍止即以此治一官久嗽尋愈亦蘿蔔子治喘嗽之效而味甘平於久嗽氣虛尤宜細素雜記以萊菔為菘蘴牖閒評斥之是矣然譏東坡山丹如瑪瑙盤沈括鈴鈴草為蘭為非亦不自知其誤也

雩婁農曰蘿蔔天下皆有佳品而獨宜於燕薊冬飈撼壁圍爐永夜煤燄燭窗口鼻炱黑忽聞門外有賣水蘿蔔賽如梨者無論貧富耄稚奔走購之唯恐其過街越巷也瓊瑤一片嚼如冰

雪齒鳥未已氣熱俱平嘗此時易異醫囑灌頂都門市諺有冷官熱做熱官冷做之語余謂畏寒而火火盛思寒一時之間氣候不同而調劑適宜則冷而熱熱而冷如環無端亦唯自解其处而已



蕨

蕨

蕨本草拾遺始著錄爾雅蕨虌又綦月爾注即紫綦也似蕨可食蓋紫蕨二種又水蕨生水中北地謂之龍鬚菜山堂肆考范文正公奉使安撫江淮還進貧民所食烏昧草呈乞宣示六宮戚里用抑奢侈安徽志以爲即蕨今江湖滇黔山民皆研其根爲餌遵義府志一種甜蕨根如竹節掘洗擣爛曰蕨凝和水掏汁以椶皮濾滓隔宿成膏曰蕨粉摶粉爲餅曰蕨巴瀝粉釜中微火起之曰蕨線煮之如水引一種苦蕨亦可食又有貓蕨初生有白膜裹之不可食水邊生者曰荳蕨余舟行灃水有大聲

出於硤中就視之則居人以木桶就溪杵蕨如所謂舂堂者明羅永恭詩南村北村日卓午萬戸喧闐不停杵初疑五丁驅金牛又似催花撾羯鼓非目覩者不解其所謂又云推盤炊熟紫瑪瑙入口嚼碎明琉璃則爲溝壑之瘠增氣色矣陳藏器云多食弱人脚朱子次惠蕨詩枯筇有餘力意亦謂此而或者釋蕨爲蹷且云負荷者不肯食以余所見黔中之攀附任重頂踵相接者無不甘之如飴宋方岳詩偃王妙處原無骨鉤弋生來已作拳刻畫至矣楊誠齋詩則曰食蕨食臂莫食拳滇蜀山民腊而鬻之長幾有咫而孤竹之墟所產尤肥以蕨絕音同更曰吉

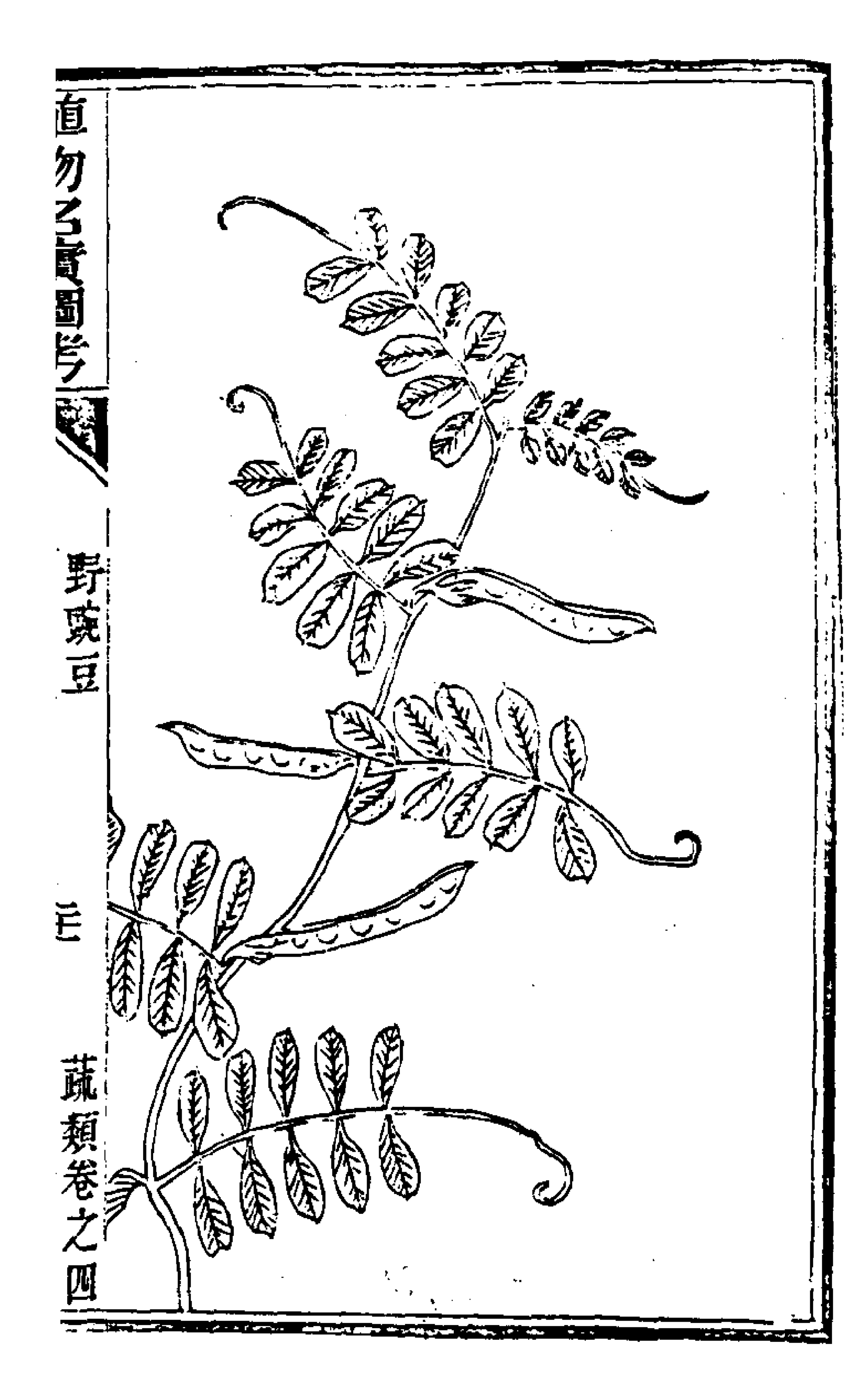
祥伏臘燕享䭾以佳名登羣釜不復憶夷齊食之而夭矣至其

灰可以燒瓷粉可以漿絲民間習用而紀載闕如

薇

薇爾雅薇垂水陸璣詩疏蔓生似豌豆項安世以爲即野豌豆之不實者本草拾遺始著錄禮鉶芼羊苄豕薇漢時官圃種之以供宗廟祭祀而字說以爲微者之食何其謬耶古今南北飲食不同地黃葉唯懷慶人得食之亦將謂在下者之食耶薇垂水注云生於水邊考據家以登山采薇薇自名垂水不可云水草今河畔棗墻蔓生尤肥莖弱不能自立在山而附在澤而垂奚有異也杜詩今日南湖采薇蕨薇蕨有山水二種薇亦然矣說文薇似藿菜之微者形義俱足陳藏器以爲葉似萍亦與豌豆

葉相類而釋者或曰迷蕨或曰金櫻芽或曰白薇宜爲前人所
詰此菜亦有結實不結實二種結實者豆可充饑不結實者莖
葉可茹余得之牧豎云

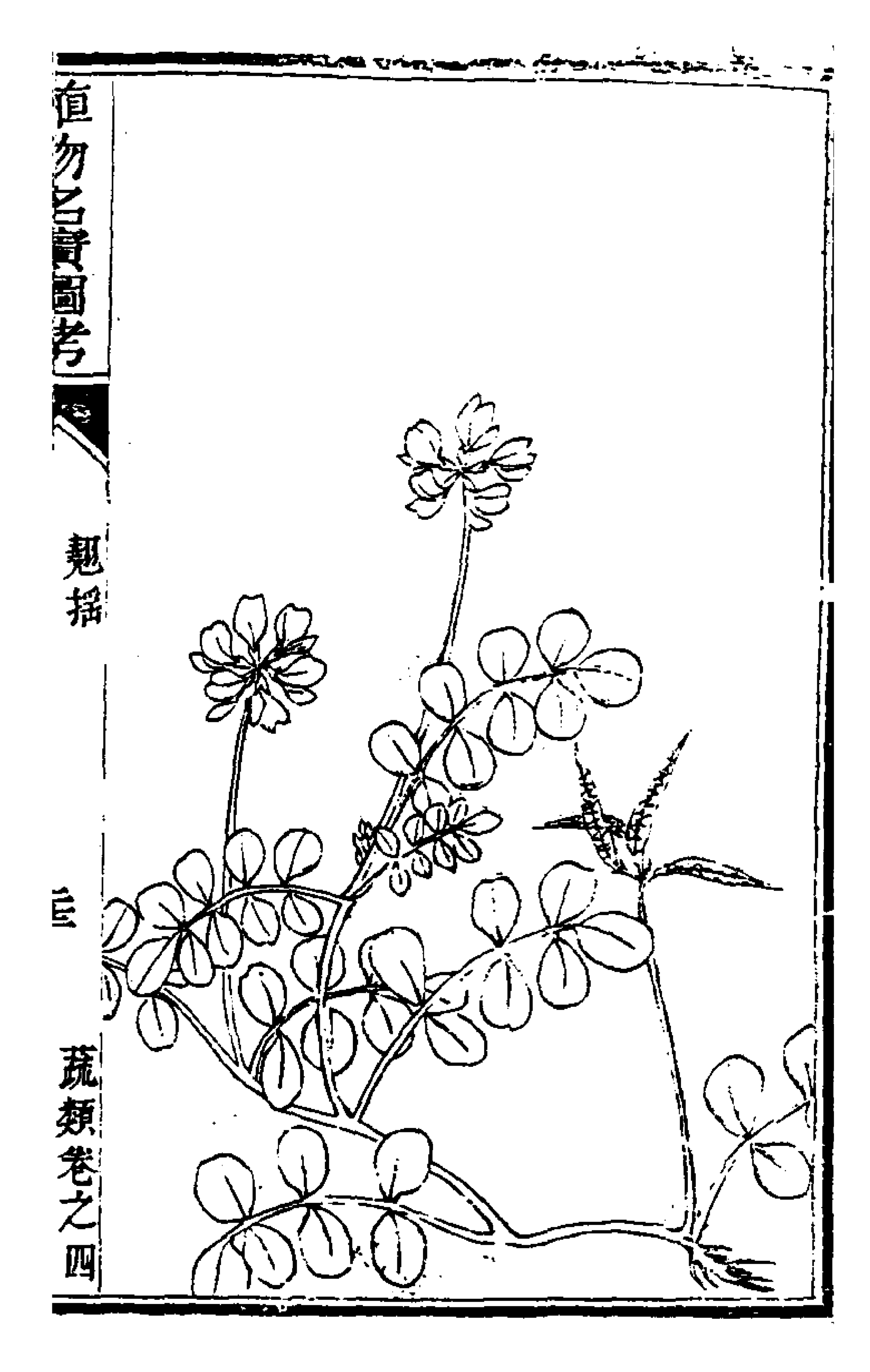


野豌豆

野豌豆

野豌豆生園圃中田隴陂澤尤肥結角長半寸許豆可爲粉與薇一類而分大小野菜譜謂之野菉豆

翹搖



翹搖

翹搖爾雅柱夫搖車注蔓生細葉紫華可食今俗呼翹搖車本草拾遺始著錄吳中謂之野蠶豆江西種以肥田謂之紅花菜賣其子以升計湖北亦呼曰翹翹花淮南北吳下鄉人尙以爲蔬士大夫蓋不知東坡欲致其子於黃殆未見田隴間春風翹搖者耶然其詩曰豆莢圓且小槐芽細而豐又曰此物獨嫵媚枝葉花態詩中畫矣放翁詩此行忽似蟆津路自候風爐煮小巢亦以蜀中嗜之非吳中無是物也湘南節署隙地徧生紫萼綠莖天然錦罽滇中田野有之俗呼鐵馬豆滇本草治寒熱來

往肝勞與古法治熱癨活血明目同症又有黃花者名黃花山馬豆滇中草花多非一色唯形狀不差耳詩曰邛有旨苕苕一名苕饒郎翹摇之本音苕而曰旨則古人嗜之矣野菜譜有板蕎蕎亦當作翹翹

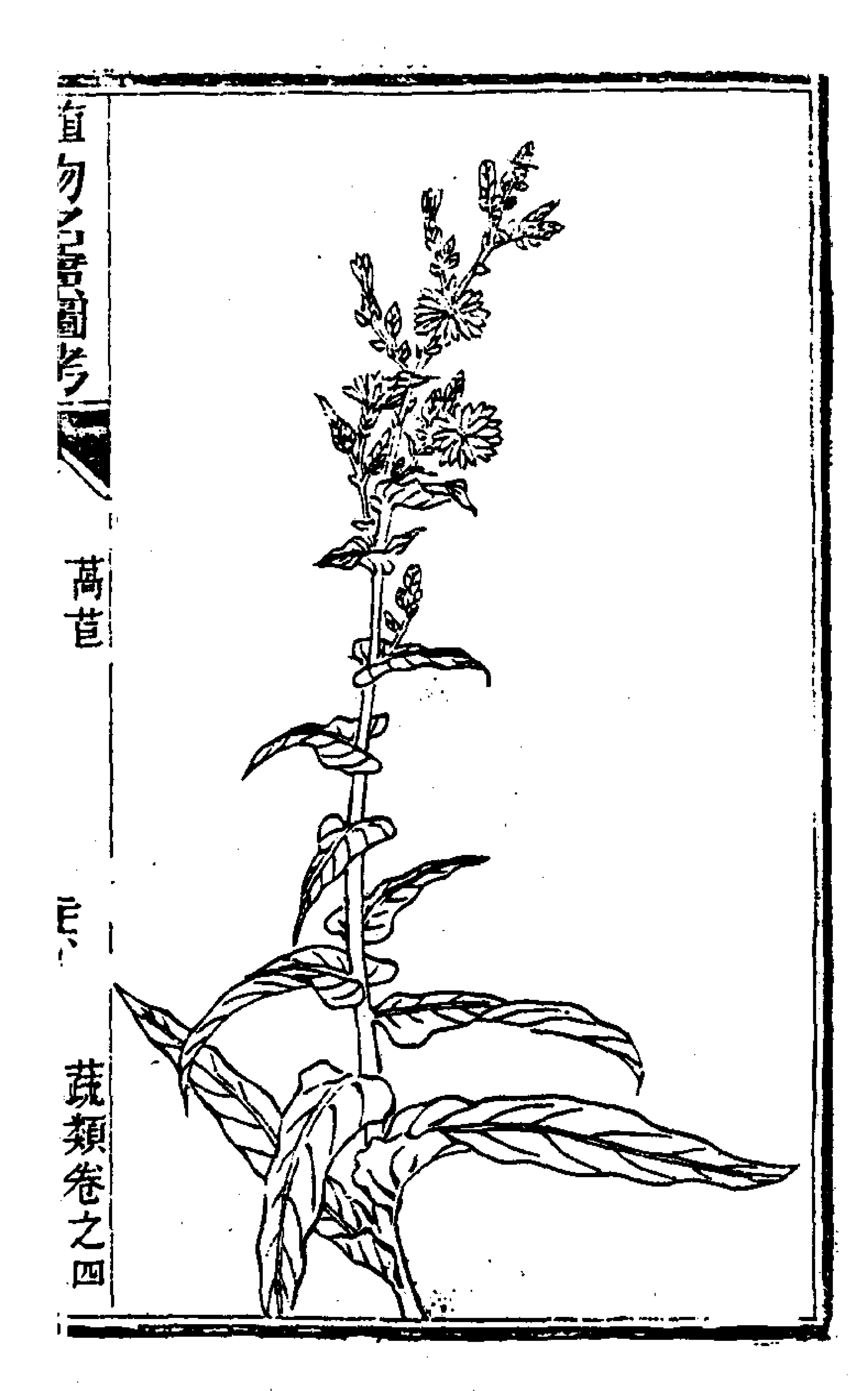


甘藍

甘藍

甘藍本草拾遺始著錄云是西土藍農政全書北人謂之擘藍按此即今北地撇藍根大有十數斤者生食醬食不宜烹飪也山西志謂之玉蔓菁縷以爲絲皓若爛銀浸之井華劑以醯醢脃美爽喉一入沸湯辛軟不任咀嚼矣葉以爲齏曰酸黃菜尤美滇本草沿作苤藍治脾虛火盛中膈存痰腹內冷痛夜多小便又治大麻瘋癩等症服之立效生食止渴煨食治大腸下血燒灰爲末治腦漏鼻衄吹鼻治中風不語葉貼瘡皮治淋症最效

雩婁農曰蔓菁蘿蔔二物也醫者或誤一之甘藍盛於西北俗書擘撇乃無正字醫者以爲大葉冬藍可謂按圖索驥矣余移種湘中久不拆芽視之腐矣畏濕喜燥其性然也滇南終歲可得夏秋尤美此物根生土上復有直根如插橛花繁葉碩與風搖動若懸擢然初覩者或以爲奇余生長於北終日食之而不識其狀西南萬里藝之小圃朝夕晤對彼足不至西北者雖欲一物不知以爲深恥將如之何


植物名實圖考
萵苣
蔬類卷之四

萵苣

萵苣食療本草始著錄墨客揮犀謂自咼國來故名有紫花黃花兩種醮其薹食之謂之萵筍亦呼爲薹乾李時珍謂苦苣萵苣白苣俱不可煮食通可曰生菜然苦苣生食固巳萵苣葉薹煬之羞之五味皆宜唯白苣則北人以葉包飯食之脃甘無儕且耐大嚼故以生菜屬之而萵苣之美則在薹鹽脯禦冬響牙齏也老杜種萵苣詩序堂下理小畦種一兩席許萵苣向二旬矣而苣不拆甲獨野莧青青傷時君子或晚得微祿轗軻不進野莧滋蔓是誠然矣苣不拆甲毋乃種不以法淺根孤露栽培

未至雖易生之物植者希矣菠薐過朔乃生圖姿經兩乃茁凡物有用於人皆有本性用之而拂之其輒輌又誰咎耶萵苣一名千金菜清波雜志云紹興中車駕巡建康新豐鎭頓物皆備忽索生菜兩籃前頓傳報生菜遂爲珍品物有時而貴千金其適然矣

白苣



白苣

白苣嘉祐本草始著錄與萵苣同而色白剝其葉生食之故俗呼生菜亦曰千層剝

蒔蘿



蒔蘿

蒔蘿開寶本草始著錄即小茴香子以為和治腎氣方多用之

東風菜

東風菜

東風菜開寶本草始著錄嶺南多有之與菘菜相類



越瓜

越瓜開寶本草始著錄即菜瓜形長有直紋惟汴中產者圓詩是剝是菹注瓜成剝削淹漬爲菹而獻皇祖齊民要術瓜菹法詳矣汴梁作包瓜以薑及杏仁核桃等包而醬漬之亦有豐歉士大夫家習製之則剝菹獻祖之遺風也倦游雜錄韓龍圖贄山東人鄉里食味好以醬漬瓜啗謂之瓜齏韓爲河北都漕廨宇在大名府諸軍營多鬻此物韓嘗曰某營佳某次之有人曰歐陽永叔撰花譜蔡君謨著荔支譜今須請韓龍圖撰瓜齏譜矣余謂韓誠不敢與歐蔡伍若作瓜齏譜則逾二公甚遠

茄



茄

茄開寶本草始著錄本草拾遺一名落蘇有紫白黃青各種長圓大小亦異嶺表錄異茄樹其實如瓜余親見之茄蒂根燒灰治皸瘃莖灰入火藥用茄種旣繁鼎俎惟宜遵生八牋有糖蒸醋糟淡乾鵪鶉各法然未盡也水茄甘者可以爲果山谷有謝銀茄詩云君家水茄白銀色絕勝埧裏紫彭亨白固勝於紫然唐以前但云崑崙紫瓜白茄曰渤海曰番茄葢後出也段成式云茄乃蓮莖之名今呼茄菜其音若伽未知所自小說有草下作佳作召作音之諱白獺髓趙希倉倅紹興令庖人造燥子茄

欲書判食單問廳吏茄字吏曰草頭下着加遂援筆書草下家字都人目曰燥子蒙

胡荽



胡荽

胡荽嘉祐本草始著錄南唐書謂種胡荽者作穢語則茂今多呼蒝荽東軒筆錄呂惠卿語王安石園荽能去面䵟蓋皆有所本

茼蒿

茼蒿

茼蒿嘉祐本草始著錄開花如菊俗呼菊花菜汪機不識茼蒿殆未窺園李時珍斥之固當但茼蒿究無蓬蒿之名蓬茼音近義不能通千金方以茼蒿入菜類蓬蒿野生細如水藻可茹而非園蔬若大蓬蒿則即白蒿與此別種此菜葉如青蒿輩氣亦相近而黃花散金自春徂暑老圃容華增其縟麗可為晚節先導



邪蒿

邪蒿

邪蒿嘉祐本草始著錄葉紋卽邪味亦非正人鮮食之紋斜遂以邪名味辛亦多艾氣北齊邢峙授經東宮命廚宰去邪蒿曰此菜有不正之名非殿下所宜食養正之功固在愼微

羅勒

羅勒

羅勒嘉祐本草始著錄卽蘭香也術家以羊角馬蹄燒灰撒濕地卽生羅勒云救荒本草香菜伊洛間種之卽此蘄𧣴閔許不識羅勒乃斥事物紀原因石勒諱改名蘭香爲非且援鄭穆夢蘭爲証是直以蘭香爲蘭草矣金銀白及洪韋便誤多識下問固當不妄雌黃



菠薐

菠薐

菠薐嘉祐本草始著錄嘉話錄種自頗陵國移來訛爲菠薐味滑利五臟此菜色味皆佳廣船珊瑚以色如菠菜莖者爲貴則亦可名珊瑚菜矣南中四時不絕以早春初冬時嫩美東坡詩北方苦寒今未已雪底菠薐如鐵甲豈知吾蜀富冬蔬霜葉露芽寒更茁大抵江以南皆富冬蔬而北地之窖生者色尤翠味尤肥也惟此菜忽有澁者乃不能下咽豈潛土不拔耶北地三四月間菜把高如人肥壯無筋焯而腊之入湯鮮緑可愛門人曰萬年青聞黑龍江菠薐厚勁如箭鏃則洵堪雄矣

灰藋

灰藋

灰藋嘉祐本草始著錄卽灰條菜其紅心者爲藜一種圓葉者名和尙頭味遜爾雅釐蔓華說者云釐卽萊陸璣詩疏萊卽藜也其子可爲飯救荒本草謂之舜芒穀藜藿之羹昔賢所甘唐宋詩人繪形歌詠而後人或以爲落帚蓬蒿續錄乃以爲苜蓿何其陋也詢芻錄古稱藜卽灰莧老可爲杖蓋藜杖也余鄉居時摘而焯爲蔬味微鹹特未蒸以爲羹耳其莖秋時伐爲杖輕而有致髹以漆則堅耐久杖鄉者曳扶至便比尸奉之非難識也北地採其子以備荒菸中有所謂蘭花子者皆是物充之王

世懋蔬疏藜蒿多生江岸得不誤爲蔞耶明饒介詩序藜科茂生庭中白露日割而爲帚是日取藜無蟻諺云藜末開可帚亦恐誤爲落帚也二草絕不相蒙雷斆云白靑色是妓女莖不知何故以爲一類富貴之家不敢租食窗前草芟夷勿使能植何由得見敝襟不掩肘藜羹常乏斟耶滇本草灰滌銀粉菜作菜食令人不噎隔反胃煎服治火眼疼痛洗眼去風熱可補諸本草爾雅拜蔏藋注亦似藜疏引莊子藜藋柱宇蓋紅者爲藜白者爲藋

按爾雅郭注王蔧似藜說文槃傳今落帚或謂落藜初生可

食藜之類也二物皆生穢地科茂如樹葉俱可茹故曰同類其實救荒本草自迴別救荒本草有水落藜亦是灰藋非落帚也又繫傳藋蘆草也徐鍇謂即灰藋爾雅拜蔏藋郭注亦似藜說文舉其一類郭注別其二種本自明顯徐氏不以釐釋藜爾雅正義以萊釐藜爲一物而釋蔏藋仍以有紅線者爲灰藋不採嘉祐本草白藋入藥紅藜堪杖之說皆偏舉而未融貫也



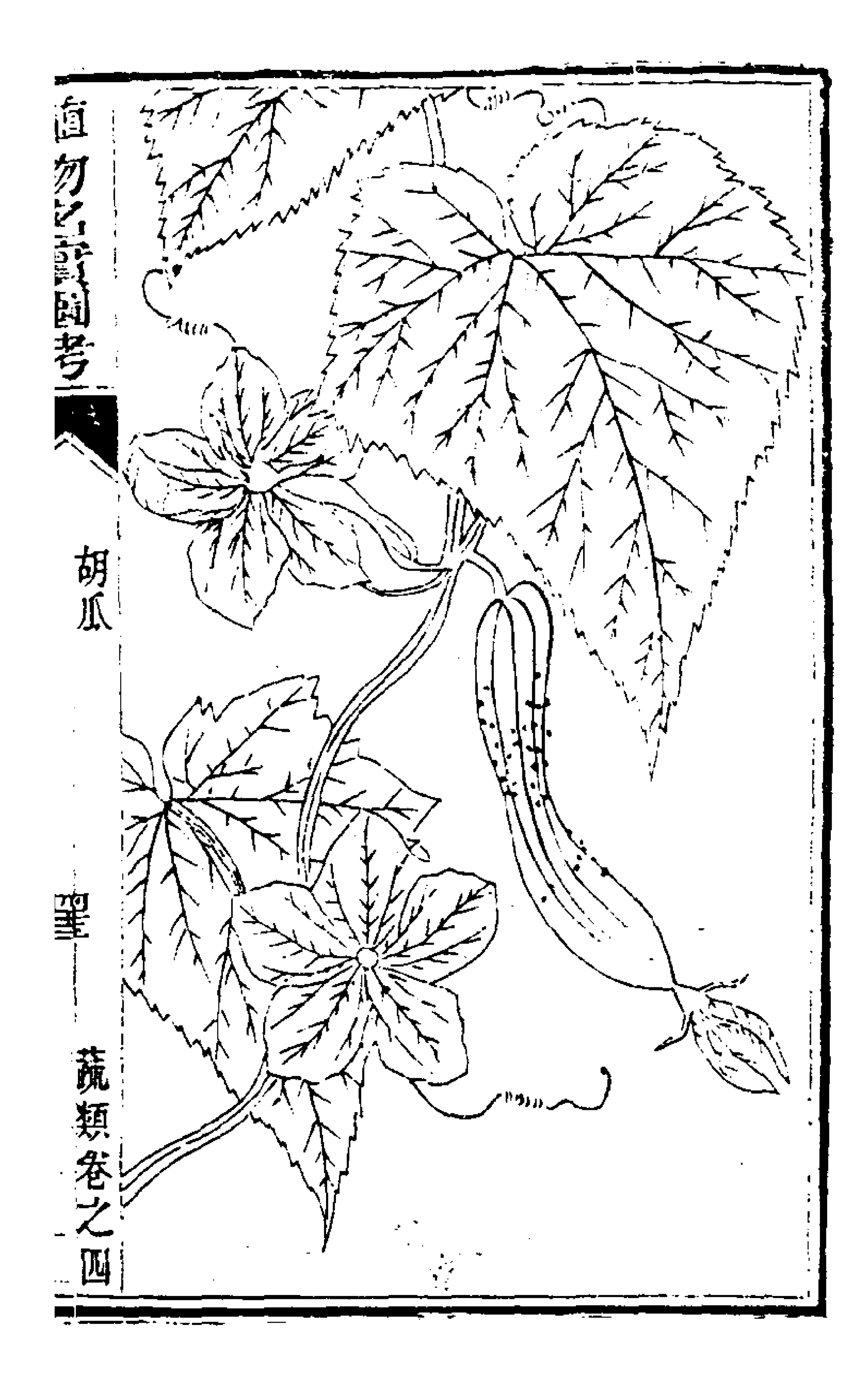
蕹菜

蕹菜

蕹菜詳南方草木狀嘉祐本草始著錄花葉與旋花無異惟根不甚長解冶葛毒湖南誤食水莽草亦以此解之江右湖南種之不減閩粵余疑與葍葍苗爲一物南方種爲蔬北地則野生麥田中徒供腯豕耳其心空中嶺南夏秋間疑有蛭藏於內多不敢食種法如番薯掐蔓插之即活一畦足供八口之食味滑如葵在嶺南則爲嘉蔬王世懋云南京有之移植不生易生物亦有不遷地者何異匹夫不可奪志

雩婁農曰余壯時以盛夏使嶺南瘴暑如焚日啜冷齏抵贛縣

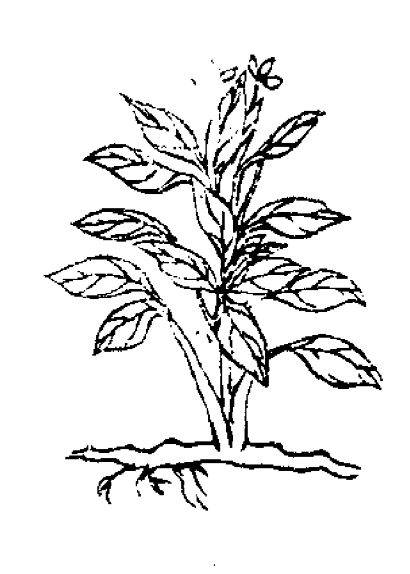
茹蕹菜末細咀而巳下咽矣每食必設乃與五穀日益親盡其性滑能養竅中空能疏滯寒能抑熱近時阿芙蓉毒天下有倡爲蕹菜膏者云可以巳癮余疑鴉片膏中必雜以冶葛故生吞者毒烈立斃吸其煙則灼薰積於胇臟毒發稍緩如服硫黃然蕹者冶葛之所畏也因其畏而治之如人面瘡之畏貝母心腹蟲之畏藍與地黃歟否則藉其寒滑以爲利導而熄無根之火耳然必受害淺者或可以巳不然者吾以爲杯水車薪之喻


胡瓜

胡瓜

胡瓜嘉祐本草始著錄卽黃瓜杜寶拾遺錄云隋避諱改黃瓜也陳藏器謂石勒諱胡改名說少異瓜可食時色正綠至老結實則色黃如金鼎俎中不復見矣有刺者曰刺瓜齊民要術無藏胡瓜法蓋不任糟醬遵生八牋蒜瓜法醃瓜以大蒜瓣搗爛與瓜拌勻酒醋浸北地多如此近則與辣子同浸無蒜氣而耐藏其秋時結者曝乾與萵筍薹同法作蔬極甘脆

資州生瓜菜



資州生瓜菜

宋圖經生瓜菜生資州平田陰畦間味甘微寒無毒治走疰攻頭面四肢及陽毒傷寒壯熱頭痛心神煩燥利胷膈俗用擣自然汁飲之及生擣貼癰毒苗長三四寸作叢生葉青圓似白莧菜春生莖葉夏開紫白花結黑細實其味作生瓜氣故以為名

花實無用

草石蠶

草石蠶

草石蠶本草會編始著錄即甘露子莖花與水蘇同而根如連珠北地多種之以爲蔬　按拾遺雖有草石蠶之名而謂根有毛節葉如卷柏生山石上此即俗呼返魂草已入石草非甘露也惟本草會編所述地蠶形狀正是救荒本草甘露兒祇可供茹若除風破血恐無此功用姑仍綱目舊標而辨正之

雩婁農曰地蠶味腴處處食之而本草不載其無當於君臣佐使耶楊升菴以芭蕉之甘露爲蘘荷後人復因甘露之名以地蠶爲蘘荷但古今不聞以芭蕉爲蔬者或者附會以爲其根可

茄而無人試之可信否耶甘露兒未必卽蘘荷然以補蘘荷之缺奚不可者吾本畯玉環菜詩云甘露草生何關珊堪綴步搖照玉環則玉環卽此菜矣明人不識蘘荷而吾本畯云白老白裏赤者赤蘘此何物邪其味辛蓋薑類

白花菜

白花菜

白花菜食物本草收之圃中亦有種者味近臭惟宜醃食亦有黃花者白瓣黃鬚裊裊有致而氣味乃不得相近圃人種而自食不知其味若何久而不聞其臭彼固日在鮑魚之肆也存此以見窮民惡食未必卽以臭爲香

黃瓜菜

黃瓜菜

黃瓜菜食物本草始著錄似苦蕒而花甚細救荒本草黃鵪菜即此此草與薺苣齊生而味肥俱不如彼爲膏粱此爲草芥矣

鷇以飼鶩蓋鷄鶩不與爭也